



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN USULÜ PİLAV

500 gr pirinç (ayıklanıp, 30-60 dakika ılık suda bekletilmiş)
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
1+1/2 çay kaşığı tuz
200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 büyük patlıcan (kabukları alacalı soyulup, iri küp biçimi doğranarak, tuzlu suda bekletilmiş)
250 gr kuzu kıyması
1 yumurta
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
800 gr (4 su bardağı) et suyu
50 gr (1/2 su bardağı) badem (kabukları soyulmuş)
1 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)

Islatmış olduğunuz pirinci süzüp, bol suda yıkayınız. Suyunu süzerek başka kaba alınız. Bir tencerede tereyağı, orta ateşte kızdırınız. Süzölmüş pirinci tencereye koyup 3-4 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Tuzu ve et suyunu ekleyerek önce harlı, sonra orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kapağını açınız. Pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, dinlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.

Bu arada küçük bir tavada zeytinyağın yarısını, orta ateşte kızdırınız.

Patlıcanları hafifçe unlayıp, yağda kızartınız. Kızarmış patlıcanları bir delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz. (Tavayı ateşten alınız.)

Orta boy bir kapta kıyma, yumurta, bayat ekmek içi, biber ve tuzu karıştırıp, yoğurunuz. Karışımından fındık büyüklüğünde köfteler yapıp, kalan unla hafifçe unlayınız.

Tavayı yeniden orta ateşe oturtup, gerekiyorsa kalan 1/2 su bardağı zeytinyağdan ekleyerek, içindeki yağ kızdırınız. Köfteleri koyup, 3-4 dakika kızartınız. Kızarmış köfteleri bir delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz. (Tavayı ateşten alınız.)

Kalan zeytinyağı bir tencereye koyup, orta ateşte kızdırınız. Bademleri katıp 3-4 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurduktan sonra, domatesi ekleyip 3-4 dakika daha, sık sık karıştırarak kavurunuz. Köfteleri katıp 1 dakika kadar ısıttıktan sonra, demlenmiş pilavı ekleyiniz. Patlıcanları da katıp, bir kaç kez karıştırdıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Eski bir saray yemeği olan Sultan usulü pilav, sebze ve etle hazırlanmış lezzetli bir baş yemektir